IT
471 CE

SCHEDA TECNICA

PAELLA DE MARISCO 1 KG

Codice Prodotto	**2205**
Peso Confez./Peso Sgocc.	**1 / 0 Kg**
Numero conf. x cartone	**4**
Barcode CONFEZIONE	**8032779341154**
Barcode CARTONE	**8032779341161**

Codice	Imballi primari(*) e secondari
*** 9902**	TERRINA PIROFILA H 60 NUTRIPACK
*** 9937**	FILM Term 30/pet fascia 420 mm
9970	CARTONI TIPO 2 390X300X130
9928	ETICHETTE GRAN CHEF

INGREDIENTI	CODICE	QUANTITA' %	QTA' CONF IN GR
RISO GIALLO THAI 12 KG	**4159**	**42**	**420**
CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI	**1091**	**10**	**100**
COZZA CILENA C/GUSCIO IQF	**0979**	**8**	**80**
VONGOLA DEL PACIFICO C/G BIANCA	**0882**	**8**	**80**
GAMBERONE INDOPACIFICO C/CG 40/50	**0086**	**6**	**60**
ZUCCHINE CUBETTI SURVEL 1 X10	**4427**	**5**	**50**
PISELLI FINISSIMI GREEN FROST	**3289**	**5**	**50**
PEPERONI GIALLI STRISCE SURMONT	**3697**	**4**	**40**
PEPERONI ROSSI STRISCE SURMONT	**3698**	**4**	**40**
COZZA CILENA SGUSC 200/300 IQF	**0681**	**3**	**30**
SEPPIA INDOPACIFICA CIUFFO	**2245**	**2,5**	**25**
SEPPIA INDOPACIFICA FETTUCCINE	**1557**	**2,5**	**25**
		100	**1000**

Valori Nutrizionali Medi x 100Gr di prodotto:

KJ:	**747**
KCal:	**173**
Grassi:	**0,94g**
Grassi saturi:	**0,11g**
Carboidrati:	**34,82**
Zuccheri:	**0,84g**
Proteine:	**6,85g**
Sale:	**0,087g**

LIMITI MICROBIOLOGICI conformi alle linee guida dell'Istituto Italiano Alimenti surgelati.
Piombo, cadmio e mercurio conformi ai limiti critici come da REG.CE 1881/2006

Shelf Life: 12 mesi negli imballi originali integri, conservato secondo le modalità di conservazione indicate.
Conservazione: Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di -18/-20°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato,va conservato in frigorifero e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento previa cottura.

Ingredienti: RISO GIALLO long grain precotto(42%) **CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI(10%) loligo duvauceli** pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale **COZZA CILENA C/GUSCIO IQF(8%) mytilus chilensis** allevato Cile **VONGOLA DEL PACIFICO C-G BIANCA(8%) mere trix lyrata** pescato con draghe in Pacifico Nord Ovest **GAMBERONE INDOPACIFICO C-G 40-50(6%) metapenaeus affinis** pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale **(CONSERVANTE E223, stabilizzante E452 contiene SOLFITI)** ZUCCHINE A CUBETTI(5%) PISELLI FINISSIM I GREEN FROST(5%) PEPERONI GIALLI STRISCE(4%) PEPERONI ROSSI STRISCE SURMONT(4%) **COZZA CILENA SGUSCIATA(3%) mytilus chilensis** precott a allevata Cile **SEPPIA INDOPACIFICA CIUFFO 60 UP(2,5%) sepia PHARAONIS** pescato reti da traino Oceano Indiano Occidentale **SEPPIA INDO PACIFICA FETTUCCINE(2,5%) SEPIA PHARAONIS pescato** reti traino Oceano Indiano occidentale

SOTTOZERO s.a.s. di Montalbetti G., Mellogno M. & C. Ingrosso e Sede Legale: 17100 Savona - Via Nizza 62r -Tel. 019 862468 Fax 019 862223
R.I. di Sv/C.F e Part. IVA: 00831790092 - R.E.A. SV 92988 - www.sottozero.it - e-mail:sottozero@sottozero.it

IT
471 CE

PAELLA DE MARISCO 1 KG

PREPARAZIONE: in una casseruola o in una padella capiente fate imbiondire un pò di cipolla o scalogno e versate la paella ancora congelata, cuocetela per 10/12 minuti circa rimescolando di tanto in tanto. Se il prodotto rimane troppo asciutto aggiungete del brodo di pesce vegetale caldo. Aggiustate di sale ed eventualmente spezie.